hippocrates

GREENPOWER

APPAREIL POUR ALIMENTATION VIVANTE

Pour votre sécurité, lisez toujours les instructions avant d'utiliser l'appareil

POUR USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

hippocrates

hippocrates

FÉLICITATIONS!

Nous voulons vous remercier d'avoir choisi l'extracteur de jus HIPPOCRATES, modèle GPT-E1303, le modèle le plus récent en l'année du nouveau millénaire. GREEN POWER, qui célèbre ses 15 années d'existence, est un leader mondial parmi les extracteurs de jus de légumes. La technologie et le contrôle de qualité GREEN POWER, qui se sont traduits en innovation constante durant les 15 dernières années, ont fait de l'extracteur de jus HIPPOCRATES l'un des chefs de file de l'industrie.

GREEN POWER a contribué régulièrement au développement et à la croissance de l'ensemble de l'industrie alimentaire santé. Notre engagement consiste à fournir à notre clientèle des produits de qualité et un service incomparable dans le monde de l'industrie alimentaire. Nous avons le privilège de servir nos clients de la meilleure manière que nous pouvons.

L'extracteur de jus HIPPOCRATES peut transformer en jus à peu près n'importe quoi, des carottes et des pommes jusqu'à l'herbe de blé et au chou frisé. Il ne se limite pas à produire des jus et vous pourrez savourez une variété d'autres aliments comme des pâtes, des galettes de riz et des sorbets.

La conception révolutionnaire de cet appareil comprend un système de presse à deux rouleaux d'engrenage jumeaux qui tournent puissamment à la basse vitesse de 160 r/min (la vitesse idéale), ce qui réchauffe le jus très peu ou pas du tout. Le système des deux rouleaux, breveté, inclut des aimants et un matériau de bio-céramique qui permettent de produire plus de jus où les précieuses enzymes et vitamines peuvent se conserver plus longtemps.

Vérifiez bien que toutes les pièces y sont avant de les déballer et prenez le temps de vous familiariser avec votre nouvel extracteur de jus HIPPOCRATES avant de vous en servir. Il est sage de monter et de démonter l'appareil à plusieurs reprises pour savoir comment les pièces s'emboîtent correctement les unes dans les autres.

Lavez bien les pièces à l'eau tiède avant la première utilisation.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à contacter le centre de service le plus proche de chez vous. Merci encore une fois et profitez maintenant du merveilleux appareil que vous avez entre les mains!

TABLE DES MATIÈRES

Nouvelle conception pour faciliter :

- le fonctionnement
- le montage et le démontage
- le nettoyage
- la manipulation (plus léger)

3 Way Bio

Le concept «3 way Bio» offre la meilleure capacité de faire des jus.

En termes de mécanique

Pour prolonger la durée de vie de votre extracteur de jus, vous devez le démonter complètement et nettoyer chaque pièce immédiatement après chaque usage.

En termes de jus

La méthode d'extraction de l'extracteur de jus HIPPOCRATES permet d'éliminer 70 % des substances agrochimiques toxiques et métaux lourds contenus dans le produit. Le bol à jus magnétique permet de garder au jus sa fraîcheur plus longtemps.

En termes d'environnement

Le moteur à haute précision tourne à vitesse réduite grâce à un dispositif de ralentissement EMI. La plus grande partie des matériaux utilisés dans la fabrication respecte l'environnement. L'appareil a été fabriqué avec des matériaux de la plus haute qualité et au moyen d'une main-d'œuvre des plus compétentes.

- Caractéristiques 4
- Garantie 5
- Consignes de sécurité importantes 6
- Retenez bien ceci 7
- Noms des pièces et usage 8
- Pièces 9
- À vérifier avant utilisation 10
- Montage 11
- Démontage 12
- Nettoyage 13
- Guide de dépannage 14
- Comment remplacer le fusible 15
- Caractéristiques techniques 15
- Comment faire du jus d'herbes et de légumes 16
- Comment faire du jus de fruits 17
- Comment faire du jus avec moins de pulpe 17
- Comment faire des sorbets 18
- Comment faire de la confiture et du bifteck haché 18
- Comment faire une boisson de soja et du tofu 19
- Comment faire des galettes de riz (mochi) . . 19
- Comment faire des pâtes 20
- Comment utiliser les pièces tout usage (offertes en option) 21
- Des choses utiles à savoir 22
- Récompenses 25
- Service 27

CARACTÉRISTIQUES

1 FACILE À NETTOYER

L'extracteur de jus HIPPOCRATES est facile à nettoyer et à transporter.

2 TECHNOLOGIE MAGNÉTIQUE ET BIO-CÉRAMIQUE

Le bol à jus et les deux rouleaux d'engrenage jumeaux de l'extracteur de jus HIPPOCRATES sont munis d'aimants puissants et d'un matériau bio-céramique qui permettent de produire des jus frais qui peuvent être conservés plus longtemps.

3 ÉLIMINATION DES PESTICIDES

La méthode d'extraction de l'extracteur de jus HIPPOCRATES élimine 70 % des substances agrochimiques toxiques et métaux lourds contenus dans le produit.

4 LES ROULEAUX N'ENTRENT PAS EN CONTACT ENTRE EUX

La distance minime qui sépare les deux rouleaux d'engrenage jumeaux, de l'ordre de 4/1000e de pouce (0.1 mm), empêche que des déchets de métal ou de poudre causés par la friction pénètrent dans le jus ou la pulpe.

5 ÉMISSION AUTOMATIQUE DE LA PULPE

Deux boutons réglables d'émission de pulpe permettent d'obtenir des concentrations élevées de jus de légumes ou de fruits.

6 FONCTIONS TOUT USAGE

Les légumes et les grains trempés peuvent être facilement moulu, à l'aide des pièces tout usage (en option) qui peuvent aussi servir à faire des pâtes, des sorbets et des galettes de riz aussi bien que des jus avec moins de pulpe.

7 PEU DE BRUIT, JUS DE HAUTE QUALITÉ

La vitesse de rotation réduite (160 r/min) du système de broyage à deux rouleaux d'engrenage jumeaux unique et puissant produit très peu de chaleur; or, la chaleur pourrait dénaturer le jus. Fruits et légumes sont broyés complètement, plutôt que hachés et réduits en petits morceaux.

8 CONTRÔLE AUTOMATIQUE DE SURCHAUFFE

Le thermostat automatique du moteur prévient toute surchauffe du moteur.

GARANTIE

Nous vous garantissons que cet extracteur de jus HIPPOCRATES sera exempt de tout défaut de fabrication dans des conditions normales d'utilisation durant 5 ans à compter de la date d'achat. Les pièces suivantes sont cependant sujettes à une usure normale et ne sont donc pas couvertes par aucune garantie : brosse à nettoyer, poussoir à légumes et poussoir à fruits, tamis, bol, rouleaux d'engrenage jumeaux.

Si votre extracteur de jus HIPPOCRATES s'avérait défectueux durant la période de garantie par suite d'un défaut de fabrication, nous réparerons ou remplacerons, à notre choix, l'appareil ou les pièces défectueuses sans frais pour vous, à la condition que vous renvoyiez l'appareil par la poste à un centre autorisé dans un emballage approprié* et que le colis soit assuré (voir page 27).

Votre extracteur de jus HIPPOCRATES a été fabriqué selon des caractéristiques strictes, qui exigent des pièces de remplacement d'extracteur de jus HIPPOCRATES. La garantie exclut toute défectuosité ou dommage résultant de pièces de remplacement ou de réparations autres que celles qui ont été autorisées par GREEN POWER HIPPOCRATES.

Cette garantie ne couvre pas les dommages causés par tout accident, mauvais usage ou usage excessif, négligence, modification, installation à des fins commerciales, entretien inadéquat, transport ou autre qu'une utilisation normale à des fins domestiques.

Cette garantie est applicable uniquement si l'appareil a été acheté et utilisé au Canada ou aux États-Unis.

Cette garantie ne s'applique pas aux appareils qui ont été utilisés en contravention des instructions que GREEN POWER HIPPOCRATES fournit ou aux dommages à des produits ou à des pièces dont le numéro de série a été enlevé, modifié, effacé ou rendu illisible.

Il n'y a aucune autre garantie expresse ou implicite, ou condition écrite ou verbale. Sauf dans la mesure interdite par la loi là où elle s'applique, toute garantie d'aptitude à l'emploi ou garantie de qualité marchande est limitée à un (1) an. Dans l'éventualité où une telle limitation ou exclusion n'est pas permise par la loi là où elle s'applique, la limitation ou l'exclusion ci-dessus ne s'applique pas.

Cette garantie vous confère des droits et une protection légaux, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits selon les lois qui s'appliquent et qui peuvent varier.

Sauf dans la mesure interdite par la loi là où elle s'applique, les recours en vertu de cette garantie vous sont personnels et exclusifs. À l'exception de ce qui a été mentionné ci-dessus, en aucun cas nous ne serons responsables de dommages directs, particuliers, accessoires, indirects (incluant perte de profit) ou autres, qu'ils soient le résultat de contrat, délit ou autres. Comme certains États n'admettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité pour dommages accessoires, il est possible que la limitation ci-dessus ne s'applique pas à vous.

*Conservez votre boîte d'emballage originale!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

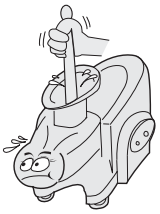
1. Veuillez lire attentivement toutes les instructions.
2. Pour prévenir tout choc électrique, ne plongez pas le corps principal (base du moteur) de l'extracteur de jus dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Il est nécessaire d'exercer une surveillance étroite quand des enfants utilisent des appareils électriques ou se trouvent à proximité. Nous recommandons de ne pas autoriser les enfants à utiliser cet extracteur de jus.
4. Débranchez l'extracteur de jus quand il n'est pas en fonction, avant de le monter ou de le démonter, avant de le nettoyer, et avant d'en retirer des aliments ou toute autre chose.
5. Quand l'appareil est en fonction, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon électrique ou la prise est endommagé, après un mauvais fonctionnement, ou si l'appareil a été échappé et endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation et/ou ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation sur cet appareil de pièces non recommandées ou non vendues par GREEN POWER risque de causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre de la table ou du comptoir.
10. Ne laissez pas le cordon électrique entrer en contact avec des surfaces chaudes, qui pourraient l'endommager.
11. Assurez-vous que l'interrupteur est bien en position «OFF» après chaque utilisation de l'appareil.
12. Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de l'extracteur quand celui-ci est en fonction. Si un aliment est coincé dans le tube d'alimentation, utilisez le poussoir en bois. NE PRENEZ JAMAIS VOS MAINS, ou un morceau de fruit ou de légume pour l'enfoncer. Si vous n'y arrivez pas avec le poussoir, éteignez l'appareil et démontez-le pour enlever l'aliment coincé.
13. L'extracteur de jus est destiné à un usage domestique uniquement.
14. Consultez les INSTRUCTIONS avant de mettre en marche.
15. Consultez la section GUIDE DE DÉPANNAGE ou contactez le centre de service autorisé le plus proche en cas de fonctionnement anormal.
16. Ne défaites aucune autre pièce que celles qui sont prévues pour le démontage de routine ou pour le nettoyage (comme le couvercle du tube d'alimentation, les rouleaux d'engrenage jumeaux et les tamis à usage particulier).
17. Votre extracteur de jus doit être branché sur une prise avec mise à la terre pour fonctionner en toute sécurité. N'utilisez que la fiche à trois broches fournie.
18. N'utilisez pas cet appareil pour d'autres usages que ceux qui sont prévus.
19. Si vous faites fonctionner cet appareil de manière continue, faites une pause de 10 minutes toutes les 45 minutes.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

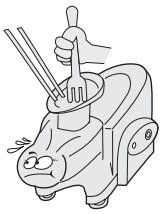
RETENEZ BIEN CECI

Gardez l'extracteur de jus hors de la portée des enfants.

Ne mettez pas vos doigts ou vos mains dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours un poussoir.

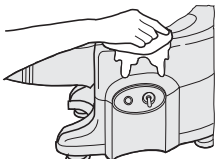


N'enfoncez aucun objet comme un couteau ou une fourchette dans le tube d'alimentation.

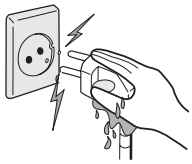


Ne faites pas fonctionner l'appareil de force ou ne surchargez pas le tube d'alimentation. Coupez les fruits et les légumes en morceaux de la taille voulue.

Ne laissez pas pénétrer d'eau dans le corps de l'appareil, car il pourrait se produire un choc électrique. Ne soulevez pas non plus l'appareil les mains mouillées, car il est lourd et pourrait vous échapper accidentellement.

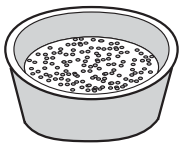


Ne débranchez pas l'appareil les mains mouillées, car il pourrait se produire un choc électrique.



Ne chauffez aucune des pièces.

Faites tremper les grains dans l'eau 6 heures ou plus. Égouttez-les et versez-les dans l'appareil quelques-uns à la fois, avec un petit peu d'eau.



- Si vous faites fonctionner cet appareil de manière continue, faites une pause de 10 minutes après 45 minutes de fonctionnement, puis remettez l'appareil en marche. Il faut 10 minutes de pause toutes les 45 minutes.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sur une surface instable.
- Quand vous assemblez les rouleaux d'engrenage jumeaux, positionnez bien les points de repère (voir p. 11). C'est très important, car un mauvais assemblage pourrait causer des dommages aux rouleaux et à l'arbre d'entraînement, non couverts par la garantie.
- Utilisez le poussoir en bois pour faire du jus d'herbe de blé, d'herbe d'orge ou d'autres légumes.
- Utilisez le poussoir en plastique pour les jus de fruits ou d'autres mets suggérés dans ce manuel.

NOMS DES PIÈCES ET USAGE

Tube d'alimentation et couvercle
C'est ici que vous insérez les aliments à traiter.

Bouton réglable d'émission de pulpe
Vous permet d'obtenir la quantité de pulpe que vous désirez (fruits et légumes).
Note : Ne pas le serrer trop fort.

Levier de verrouillage
Position CLOSE pour verrouiller, OPEN pour démonter.

Corps de l'appareil
Contient le moteur, le ralentisseur de vitesse et le thermostat de contrôle automatique de surchauffe.

Poignée
Permet de transporter l'appareil et de le soulever plus facilement.

Bol à jus
Ce bol à jus aimanté permet de garder le jus frais plus longtemps.

Boîtier du tube d'alimentation
Recouvre les rouleaux d'engrenage jumeaux, le tamis et le corps de refoulement de pulpe.

Interrupteur
Cet interrupteur a deux fonctions. Premièrement, il permet d'allumer et d'éteindre l'appareil. Deuxièmement, la position REVERSE permet de dégager les rouleaux d'engrenage jumeaux de tout aliment qui s'y serait coincé.

- □ On
- ● Off
- □ Reverse

PIÈCES

PIÈCES ET FONCTIONS INCLUSES

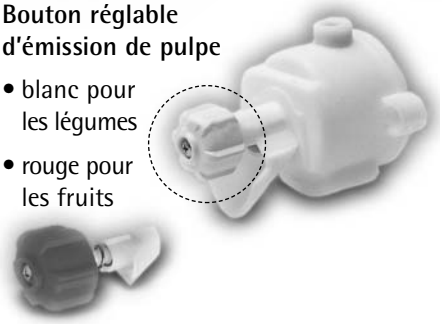
Tamis à légumes

Tamis à fruits

Tamis broyeur pour crème glacée, viande, grains trempés, etc.

Bouton réglable d'émission de pulpe

- blanc pour les légumes
- rouge pour les fruits



Ces poussoirs aident les aliments à s'enfoncer dans le tube d'alimentation

- Poussoir à fruits

- Poussoir à légumes

- Brosse à nettoyer

PIÈCES OFFERTES EN OPTION

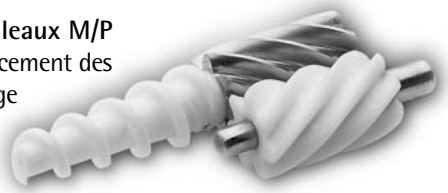
Pièces M/P (tout usage) pour HIPPOCRATES

Tamis fin

Tamis à pâtes

Rouleaux M/P

À utiliser en remplacement des rouleaux d'engrenage jumeaux



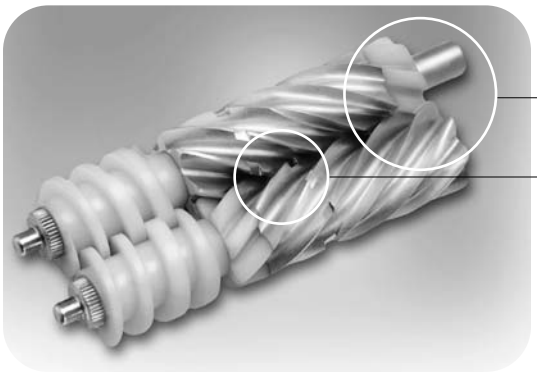
Module de sortie M/P

Module de sortie pour pâtes

À VÉRIFIER AVANT UTILISATION

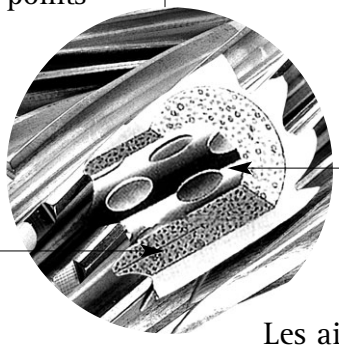
Pour utiliser l'appareil en toute sécurité et éviter d'endommager les rouleaux d'engrenage, veuillez suivre ces instructions.

Rouleaux d'engrenage jumeaux : aimants et bio-céramique



Quand vous mettez en place les rouleaux d'engrenage jumeaux, assurez-vous que les points de repère sont positionnés correctement. (Le rouleau de gauche a deux points, avec un espace entre les deux. Le rouleau de droite n'a qu'un seul point, qui vient se placer entre les deux points du rouleau de gauche.)

Vérifiez que les rouleaux d'engrenage jumeaux sont correctement positionnés. (À gauche : deux points) (À droite : un point)

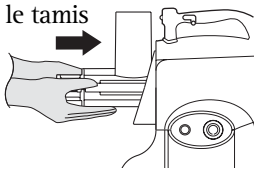


Les aimants dans les rouleaux d'engrenage agissent de concert avec les particules de bio-céramique, produisant un champ magnétique de 4 200 gauss.

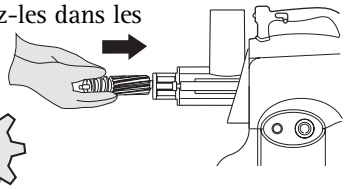
MONTAGE

Veillez à débrancher l'appareil avant de commencer le montage, puis suivez les instructions qui suivent.

1 Glissez délicatement le tamis approprié sur les deux glissières (de métal) qui ressortent du corps de l'appareil.

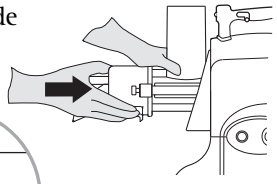


2 Repérez les points de repère à la surface de chaque rouleau. Positionnez ces points de façon que le point unique se retrouve entre les deux points sur l'autre rouleau d'engrenage. Maintenez les rouleaux d'engrenage en position avec vos deux mains et insérez-les dans les ouvertures, puis pressez fermement. Assurez-vous que les rouleaux d'engrenage jumeaux sont bien en place et ne tombent pas.

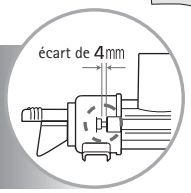


ATTENTION : Positionnez bien les points de repère tel qu'indiqué et assurez-vous que les rouleaux d'engrenage jumeaux sont bien en place.

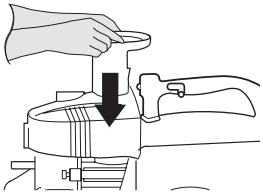
3 Fixez le bouton réglable d'émission de pulpe au corps de refoulement de pulpe (ne pas le serrer trop fort). Glissez fermement le corps de refoulement de pulpe, l'ouverture rectangulaire en dessous, par-dessus le tamis.



Quand le corps de refoulement de pulpe est bien en place, il y aura un écart de 4 mm au bout des deux glissières. Deux goupilles verticales du boîtier du tube d'alimentation s'insèrent dans ces espaces, verrouillant l'ensemble.



4 Glissez le boîtier du tube d'alimentation délicatement au-dessus du tamis.



5 Mettez le levier de verrouillage en position CLOSE. Le montage est terminé!

Note

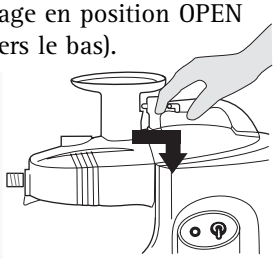
Avant de ranger votre appareil jusqu'à ce que vous l'utilisiez, une fois qu'il est bien propre et sec, posez le couvercle protecteur sur le tube d'alimentation. Posez-le d'abord sur le tube d'alimentation, les deux «oreilles» pointant vers les côtés de l'extracteur et le côté ovale vers le devant de l'appareil. Fixez-le doucement. Enlevez-le quand vous utilisez l'appareil.

DÉMONTAGE

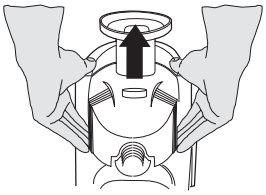
Veillez à débrancher l'appareil avant de commencer le démontage, puis suivez les instructions ci-dessous.

1 Mettez le levier de verrouillage en position OPEN (en poussant vers la droite et vers le bas).

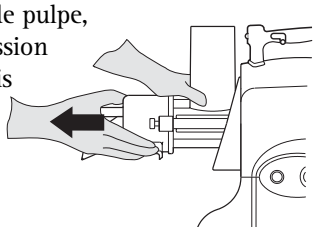
ATTENTION :
Avant de commencer, actionnez en position REVERSE durant 5 secondes.



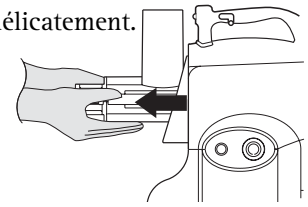
2 Retirez le boîtier du tube d'alimentation avec vos deux mains.



3 Retirez le corps de refoulement de pulpe, incluant le bouton de réglage d'émission de pulpe. Parfois, vous retirez le tamis du même coup. Vous devrez alors le dégager du corps de refoulement de pulpe.

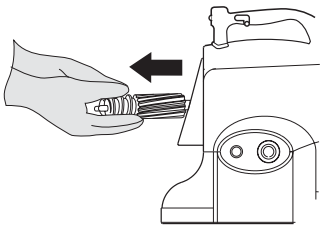


4 Retirez le tamis délicatement.



ATTENTION : Prenez garde de ne pas faire tomber les rouleaux d'engrenage jumeaux en retirant le corps de refoulement de pulpe ou en retirant le tamis.

5 Retirez les rouleaux d'engrenage délicatement.

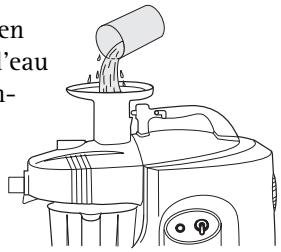


Retirez le bouton réglable d'émission de pulpe du corps de refoulement de pulpe en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se dégage, puis retirez-le des glissières. Rappelez-vous cette manière de procéder lorsque vous fixerez de nouveau le bouton (blanc ou rouge). Ne pas le serrer trop fort.

NETTOYAGE

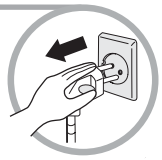
Pour prolonger la durée de vie de votre extracteur de jus, vous devez le démonter complètement et nettoyer toutes les pièces immédiatement après chaque usage.

1 Mettez l'appareil en marche et versez de l'eau dans le tube d'alimentation pour nettoyer ses composants.



ATTENTION : Assurez-vous que l'eau ne pénètre jamais dans le corps principal de l'appareil.

2 Débranchez l'appareil et démontez-le en suivant les instructions de la page 12.

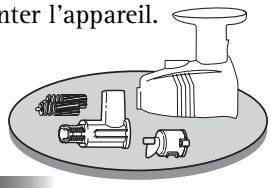


ATTENTION : Faites bien attention de ne pas échapper les rouleaux d'engrenage jumeaux lorsque vous séparez le tamis du corps de refoulement de pulpe.

3 Plongez les pièces dans l'eau tiède et enlevez toute la pulpe à l'aide de la brosse à nettoyer. Enlevez bien tout résidu de pulpe dans le tamis, sinon la pulpe s'y accumulerait et il serait plus difficile de le nettoyer ultérieurement.

ATTENTION : Prenez garde de ne pas endommager le tamis durant le nettoyage.

4 Rincez bien toutes les pièces et asséchez-les avant de remonter l'appareil.



ATTENTION :
Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle.

Entretien

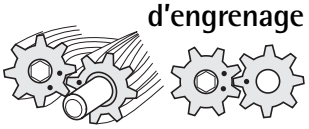
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs, comme de l'eau de Javel, pour faire disparaître les taches ou les résidus d'aliments.
- Après quelques utilisations, vous noterez peut-être un dépôt de calcium ou de minéral sur les rouleaux d'engrenage. Il est nécessaire d'enlever ce dépôt en procédant comme suit : après avoir fait du jus de carottes, insérez un peu de pulpe et ajoutez du sucre granulé (1 à 2 c. à thé de sucre pour 1 c. à soupe de pulpe de carotte). Alternez pulpe et sucre plusieurs fois, puis faites fonctionner l'appareil. Vous pouvez alors démonter l'appareil et en nettoyer les pièces tel que décrit ci-dessus, étapes 1 à 4.

hippocrates

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈMES À VÉRIFIER

Bruit dans les rouleaux d'engrenage



1. Vérifiez que les rouleaux sont positionnés correctement (voir à gauche).
2. Savez-vous où se trouvent les rouleaux?
3. Avez-vous bien enlevé toute la pulpe à l'intérieur des rouleaux?
4. N'y aurait-il pas des résidus solides dans les rouleaux?

L'appareil ne démarre pas

1. Le contact est bien à ON.
2. Le fusible est correct.
3. Mettez l'interrupteur en position OFF, puis en position REVERSE de façon à éliminer tout blocage. Si ça ne fonctionne toujours pas, démontez l'appareil et nettoyez ce qui pourrait causer un blocage.

Pas de courant

1. Vérifiez s'il y a du courant dans la maison.
2. Vérifiez que l'appareil est bien branché.
3. Vérifiez le fusible.

Le boîtier du tube d'alimentation ne se verrouille pas

1. Vérifiez que le boîtier est bien installé.
2. Vérifiez que le corps de refoulement de pulpe est bien installé.

L'appareil s'arrête

1. L'appareil a été monté correctement.
2. N'y aurait-il pas surcharge? Si c'est le cas, l'appareil s'arrête automatiquement.
3. Les aliments que vous essayez de passer à l'extracteur ont été coupés en trop gros morceaux ou sont trop durs.

La pulpe ne sort pas

1. Tournez le bouton réglable d'émission de pulpe pour ouvrir davantage la sortie.

Il y a trop de pulpe

1. Tournez le bouton réglable d'émission de pulpe pour fermer davantage la sortie.

La pulpe sort avec du jus

1. Vérifiez si le tamis utilisé est celui qui est approprié.
2. Tournez le bouton réglable d'émission de pulpe pour fermer davantage la sortie (sens des aiguilles d'une montre).

Pas assez de jus

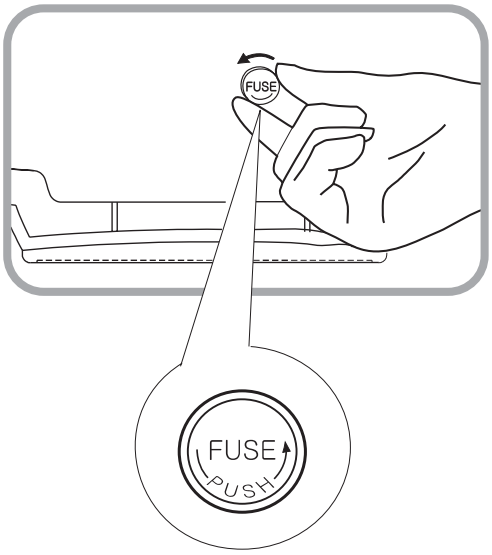
1. Vérifiez si le bouton réglable d'émission de pulpe est en bonne position ou réglez-le pour fermer davantage la sortie (sens des aiguilles d'une montre).

Aliments coincés

1. Mettez l'interrupteur en position REVERSE une ou deux fois. Si les aliments ne se dégagent pas, démontez l'appareil et nettoyez ce qui pourrait causer le blocage.

COMMENT REMPLACER LE FUSIBLE

Le fusible est situé sous l'appareil. Procédez ainsi :



1. Débranchez l'appareil.
2. Repérez le couvercle du compartiment à fusible sous l'appareil en renversant ce dernier délicatement sur un côté.
3. Dévissez doucement le couvercle.
4. Enlevez le fusible et insérez-en un neuf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Nom du produit	EXTRACTEUR DE JUS HIPPOCRATES
Modèle n°	GPT-E1303
Voltage / fréquence	AC 120 V / 60 Hz
Énergie électrique	150 W
Fonctionnement continu	10 minutes de pause toutes les 45 minutes
Isolation (type)	B
Longueur du cordon électrique	6 pi (1.83 m)
Dimensions	7 1/2'' (largeur) x 15 1/2'' (longueur) x 12 1/4'' (hauteur)
Poids net	13,7 lbs (environ 6,2 kg)

COMMENT FAIRE DU JUS D'HERBES ET DE LÉGUMES

(incluant herbe de blé, herbe d'orge, luzerne, carottes, chou frisé, betteraves et autres légumes)

PIÈCES REQUISES

Rouleaux d'engrenage jumeaux

Tamis à légumes

Corps de refoulement de pulpe (bouton blanc)

1. Rouleaux d'engrenage jumeaux.
2. Tamis à légumes.
3. Corps de refoulement de pulpe avec bouton réglable d'émission de pulpe (bouton blanc pour légumes).
   a) D'abord, tournez bien le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer, sans trop serrer.
   b) Après quelques gouttes de jus, tournez-le en sens inverse jusqu'à mi-chemin environ.
4. Boîtier du tube d'alimentation.
5. Bol à jus sous la sortie de jus.
6. Récipient à pulpe (non fourni) sous la sortie d'évacuation de pulpe.
7. Poussoir en bois.

Note

Si vous passez à l'extracteur un mélange de légumes durs et fibreux, comme des carottes, des betteraves ou des herbes feuillues, assurez-vous que le tube d'alimentation est libre de fibres végétales avant d'y introduire les légumes verts à feuilles.

Ne craignez pas de toucher aux rouleaux d'engrenage avec le poussoir pendant l'opération. Cela ne peut endommager ni les rouleaux ni le poussoir. Le poussoir en bois est fait d'un bois de la même haute qualité que beaucoup de planches à découper, de sorte que toute particule de cellulose qui pourrait se détacher accidentellement au contact des rouleaux ne puisse être toxique et s'incorpore sans danger à la pulpe.

Conseils!

1. Placez un botte d'herbe de blé (de 3/4 po de diamètre) la tête en bas dans le tube d'alimentation.
2. Ceux qui n'on jamais goûté au jus d'herbe de blé pur peuvent ajouter des carottes, des pommes, ainsi que d'autres fruits et légumes pour faire un mélange plus doux.

hippocrates

COMMENT FAIRE DU JUS DE FRUITS

PIÈCES REQUISES

1. Rouleaux d'engrenage jumeaux.
2. Tamis à fruits.
3. Corps de refoulement de pulpe avec bouton réglable d'émission de pulpe (bouton rouge pour fruits).
   Tournez le bouton rouge dans le sens des aiguilles d'une montre pour fermer. La plupart des fruits ne produisant que peu de résidu ou pas du tout, vous pouvez tourner le bouton légèrement.
4. Boîtier du tube d'alimentation.
5. Bol à jus sous la sortie de jus.
6. Récipient à pulpe (non fourni) sous la sortie d'évacuation de pulpe.

COMMENT FAIRE DU JUS AVEC MOINS DE PULPE

(jus de fruits ou jus de raisin)

Vous pouvez faire des jus de fruits autrement en utilisant des pièces tout usage (en option) qui permettent d'obtenir moins de pulpe. Suivez les étapes suivantes :

PIÈCES REQUISES

1. Insérez les rouleaux d'engrenage dans les ouvertures, en les faisant tourner légèrement et en pressant fermement pour les mettre en place.
2. Glissez le tamis fin (en plastique blanc) dans les rouleaux. Placez le côté à trou fin à gauche et glissez-le le long de la longue vis en plastique des rouleaux M/P.
3. Glissez le tamis broyeur (métallique des deux côtés) dans le corps principal.
4. Glissez délicatement le module de sortie M/P dans le tamis broyeur, en orientant le «nez» du module vers la gauche.
5. Insérez le boîtier du tube d'alimentation vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
6. Placez le bol à jus sous la sortie de jus.
7. Placez le récipient à pulpe (non fourni) sous le «nez» du module de sortie M/P.
8. Utilisez un poussoir en plastique.

COMMENT FAIRE DES SORBETS

PIÈCES REQUISES

Rouleaux d'engrenage jumeaux

Tamis broyeur

Corps de refoulement de pulpe (sans bouton)

1. Rouleaux d'engrenage jumeaux.
2. Tamis broyeur.
3. Corps de refoulement de pulpe sans bouton réglable d'émission de pulpe
4. Boîtier du tube d'alimentation.
5. Bol ou autre récipient sous la sortie de jus.
6. Poussoir en plastique.

Conseils!

1. Lavez et coupez les fruits à la grosseur convenable pour être insérés dans le tube d'alimentation.
2. Congelez les fruits.
3. Broyez les fruits.
4. Servez avec du yogourt, de la gelée, du lait ou du lait concentré.

COMMENT FAIRE DE LA CONFITURE ET DU BIFTECK HACHÉ

PIÈCES REQUISES

Exactement les mêmes que ci-dessus.

Conseils!

Confiture de fraises : broyez les fraises lavées et faites bouillir dans l'eau avec du sucre (en brassant).

Purée de tomate : broyez les tomates en tranches et faites-les bouillir dans l'eau avec de la gélatine et du sucre (en brassant).

Bifteck haché : broyez la viande (bœuf ou porc) avec des oignons et d'autres légumes préférés, puis ajoutez du sel, un œuf, des épices, etc. Faites-en des boulettes ou des pavés de la grosseur voulue et faites frire.

COMMENT FAIRE UNE BOISSON DE SOJA ET DU TOFU

PIÈCES REQUISES

Rouleaux d'engrenage jumeaux

Tamis à légumes

Corps de refoulement de pulpe (bouton rouge)

1. Rouleaux d'engrenage jumeaux.
2. Tamis à légumes.
3. Corps de refoulement de pulpe avec bouton rouge fermé au début, puis ouvert à mi-chemin après apparition de quelques gouttes de jus de soja.
4. Boîtier du tube d'alimentation.
5. Bol à jus sous la sortie de jus.
6. Récipient à pulpe (non fourni) sous la sortie d'évacuation de pulpe.
7. Poussoir en plastique.

Conseils!

1. Trempez les fèves de soja dans l'eau 6 heures ou plus. Rincez à l'eau et asséchez. Versez dans le tube d'alimentation quelques fèves à la fois, avec un peu d'eau. Vous obtiendrez ainsi du jus de soja. Ajoutez un peu de sel ou de sucre. Votre boisson de soja est prête à servir! Parfois, elle a meilleur goût quand elle a été refroidie.
2. Ajoutez un peu de sel au jus de soja et portez à ébullition en brassant. Ajoutez de la saumure pour faire cailler et laisser reposer 4 à 5 minutes. Le jus de soja caille. Enlevez le surplus d'eau en épongeant avec un linge propre. Votre tofu est prêt!

COMMENT FAIRE DES GALETTES DE RIZ (MOCHI)

PIÈCES REQUISES

Rouleaux d'engrenage jumeaux

Tamis broyeur

Corps de refoulement de pulpe (sans bouton)

1. Rouleaux d'engrenage jumeaux.
2. Tamis broyeur.
3. Corps de refoulement de pulpe sans bouton réglable d'émission de pulpe.
4. Boîtier du tube d'alimentation.
5. Bol à jus sous la sortie de jus.
6. Poussoir en plastique.

Conseils!

1. Préparez du riz à la vapeur, à grain moyen pour une consistance plus ferme.
2. Incorporez des épices, comme de l'ail ou de l'oignon émincé, pour donner plus de saveur à vos galettes de riz.
3. Versez quelques gouttes d'huile d'olive dans le tube d'alimentation en faisant fonctionner l'appareil.
4. Versez le riz dans le tube d'alimentation et recueillez le mélange de riz évacué de la sortie de jus.
5. Prenez-en une petite quantité et donnez-lui la forme que vous désirez. Coupez-le en petits morceaux que vous servirez plus tard.
6. Déshydratez-les. Vos galettes de riz sont prêtes!

COMMENT FAIRE DES PÂTES

PIÈCES REQUISES

Rouleaux d'engrenage M/P

Tamis à pâtes

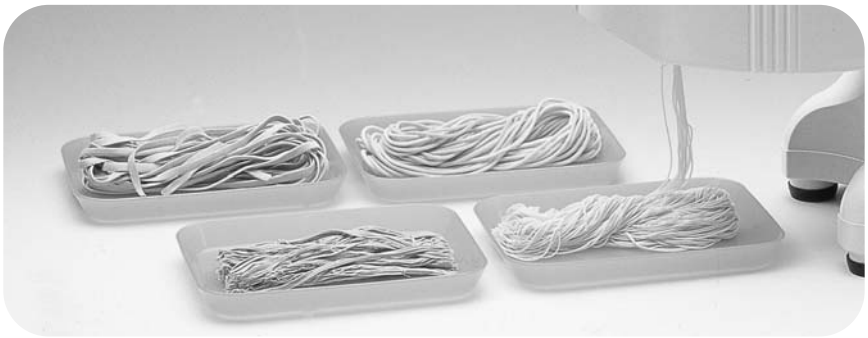
Tamis broyeur

Module de sortie pour pâtes

1. Insérez les rouleaux d'engrenage dans les ouvertures, en les faisant tourner légèrement et en pressant fermement pour les mettre en place.
2. Glissez le tamis à pâtes (tube en plastique blanc, sans trous de tamisage) dans les rouleaux. Placez la partie avec le tube à gauche et glissez-le le long de la longue vis en plastique des rouleaux.
3. Glissez le tamis broyeur (métallique des deux côtés) dans le corps principal.
4. Glissez fermement le module de sortie pour pâtes dans le tamis broyeur. Vous pouvez choisir la forme des pâtes en tournant le module de sortie des pâtes vers le bas.
5. Insérez le boîtier du tube d'alimentation vers le bas jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
6. Placez le récipient à pâtes (non fourni) sous le module de sortie pour pâtes afin de recueillir les pâtes. Coupez les pâtes à la longueur voulue.

Conseils!

1. Préparez le mélange pour pâtes et versez quelques gouttes d'huile d'olive dans le tube d'alimentation pendant que l'appareil est en marche. Versez le mélange pour pâtes dans le tube d'alimentation. Recueillez les pâtes dans le récipient collecteur.
2. Assurez-vous que le mélange pour pâtes n'est pas trop humide.
3. Vous pouvez obtenir des pâtes colorées si vous ajoutez au mélange pour pâtes du jus de carottes (rouge) ou du jus de chou frisé (vert).



COMMENT UTILISER LES PIÈCES TOUT USAGE
(offertes en option)

1. Insérez les rouleaux d'engrenage M/P dans les glissières avec vos deux mains, en les faisant tourner légèrement, et pressez fermement pour les mettre en place.
2. Glissez le tamis à pâtes ou le tamis fin dans les rouleaux.
   - Si vous faites des pâtes, mouillez les pièces avant de faire le montage.
3. Glissez le tamis broyeur sur les glissières du corps principal.
4. Glissez fermement le module de sortie pour pâtes ou le module de sortie M/P dans le tamis broyeur. Vous pouvez choisir la forme des pâtes en tournant le module de sortie pour pâtes vers le bas ou en tournant le module de sortie M/P pour choisir soit la sortie «nez» soit la sortie «nouille fine».
5. Mettez en place le boîtier du tube d'alimentation.

DES CHOSES UTILES À SAVOIR

Fonctionnement bruyant

L'extracteur de jus HIPPOCRATES ne fait pas beaucoup de bruit, mais il est normal qu'il y en ait.
Faites les tests suivants :

1. Démontez votre appareil complètement. Branchez le cordon électrique dans une prise. Allumez le contact. Vous entendrez un ronronnement de moteur normal. Si vous percevez des grincements, votre extracteur a proprement besoin d'être lubrifié entre l'arbre d'entraînement et les joints de caoutchouc. Ne vous inquiétez pas à cause de ce bruit. C'est un problème mineur, qui ne risque pas d'affecter le rendement de l'appareil ni d'endommager des pièces. Contactez un centre de service pour savoir comment lubrifier votre appareil.
2. Remontez l'appareil et faites-le fonctionner à vide. Vous entendrez le bruit des rouleaux d'engrenage. Il est possible que vous perceviez un bruit de cognement, mais c'est normal. Il est possible que les rouleaux aient des variations mineures de fonctionnement, qui sont considérées comme acceptables. Ces variations n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil et ne risquent pas d'endommager les pièces.
3. Quand vous faites du jus, il est possible que vous entendiez des grincements ou des couinements; ces bruits sont également considérés comme normaux.

L'appareil bouge

La pression autour du tamis pendant que l'on fait du jus peut faire bouger le devant de l'appareil. C'est normal et il n'y a aucun danger de dommage aux pièces, car toutes les pièces situées à l'avant sont munis de coussinets caoutchoutés.

Conseils pour faire du jus

Rappelez-vous qu'il faut du temps pour faire du jus, car le moteur ne tourne qu'à 160 r/min, ce qui est la vitesse idéale. Le jus le plus nutritif est produit lentement, ce qui donne le temps à l'aliment d'entrer en contact avec le champ magnétique (confiné au mince espace entre les rouleaux d'engrenage). Un procédé lent est également plus délicat et produit moins de chaleur.

1. Carottes

Les rouleaux d'engrenage ne sont pas des lames. Vous devez pousser les carottes avec fermeté entre les rouleaux. Coupez les grosses carottes en morceaux longs pour vous faciliter la tâche. Le poussoir en plastique ne se rend pas jusqu'aux rouleaux. Servez-vous plutôt du poussoir en bois pour faire passer jusqu'au dernier morceau de carotte.

2. Herbe de blé

Pour réduire l'écume au minimum, mettez les rouleaux d'engrenage et l'herbe de blé au réfrigérateur environ 2 heures ou même toute la nuit avant de faire le jus.
Une autre façon de réduire l'écume consiste à verser $^1/_2$ cuillerée à thé d'huile de graines de lin quand l'appareil est en marche, avant de faire le jus. Vous pouvez aussi badigeonner les rouleaux légèrement de cette huile avant de monter l'appareil.

S'il ne vous déplaît pas de mélanger du jus de carottes à votre jus d'herbe de blé, vous obtiendrez le maximum de jus d'herbe de blé avec un minimum d'écume en alternant herbe de blé et carottes pendant que vous faites le jus.

3. Légumes à feuilles

Pour faire du jus facilement avec des légumes à feuilles, roulez les feuilles en forme de cylindre et insérez-les dans le tube d'alimentation.

Conseils de nettoyage

Il est important que votre extracteur de jus soit le plus propre possible, à la fois pour votre santé et pour que vous obteniez le meilleur rendement de votre appareil. Nous recommandons de nettoyer l'appareil immédiatement après chaque usage, car c'est la meilleure façon de déloger toutes les particules d'aliments. Cependant, si vous voulez faire du jus toute la journée sans démonter l'appareil, retirez le bouton réglable d'émission de pulpe, et placez un grand récipient à la fois sous la sortie de jus et sous la sortie de pulpe. Allumez l'appareil et versez-y environ 16 oz (2 tasses) d'eau. N'oubliez pas : il faut dix minutes de pause toutes les 45 minutes en fonctionnement continu.

1. Taches

Il n'est pas recommandé d'utiliser des abrasifs comme de l'eau de Javel pour éliminer les taches d'aliments dans l'appareil. Vous pouvez utiliser une solution composée de 25 à 50 % de vinaigre blanc et d'eau, et y faire tremper les pièces toute la nuit. Répétez au besoin. Passer du melon miel ou du cantaloup à l'extracteur peut aider. Vous pouvez faire disparaître les traces de carottes en les frottant délicatement avec un essuie-tout imbibé d'huile d'olive ou d'huile de canola.

2. Tamis

Tenez le tamis sous l'eau courante pendant que vous en brossez d'abord l'intérieur pour enlever les résidus de pulpe, puis l'extérieur. Les résidus logés dans les trous de tamisage pourront disparaître si vous faites tremper le tamis dans l'eau au moins deux heures, après avoir brossé tout ce que vous pouviez.

3. Dépôt de minéraux

Vous pouvez enlever les dépôts de minéraux sur les rouleaux d'engrenage en passant à l'extracteur des amandes trempées. Une autre manière excellente consiste à faire tremper les pièces souillées dans du vinaigre pur toute la nuit. Les dépôts se détachent et il est alors facile de les éliminer en brossant les pièces. Répétez au besoin. Le vinaigre usagé peut être conservé pour être réutilisé. Étiquetez bien la bouteille, de façon à éviter de vous en servir pour cuisiner.

4. Autres

Utilisez la pointe effilée de la brosse pour dégager les aliments de la sortie d'évacuation de la pulpe.
Les fruits secs et les noix peuvent coller aux surfaces internes de l'extracteur. Pour enlever les résidus plus facilement, passez des branches de céleri à l'extracteur avant de démonter l'appareil.
Pour aider les rouleaux d'engrenage à garder leur lustre, passez à l'extracteur en alternance une cuillerée à soupe de pulpe de carotte et une cuillerée à soupe de sucre granulé blanc à plusieurs reprises.

RÉCOMPENSES

HISTORIQUE DES RÉCOMPENSES REÇUES

- Novembre 1991 : Prix de Patent Administration pour performance excellente
- Avril 1992 : Médaille d'argent au Concours mondial d'inventions 1992, Genève
- Octobre 1992 : Médaille d'or au Concours mondial d'inventions 1992, Nuremberg
- Mai 1992 : Grand Prix au Concours mondial d'inventions 1993, Pittsburgh
- Mai 1993 : Citation présidentielle à la Journée de l'invention en Corée
- Mai 1994 : Citation du ministre de l'Industrie et du Commerce à la 29e Journée de l'invention
- Mai 1994 : Grand Prix au Concours mondial d'inventions 1994, Pittsburgh
- Septembre 1994 : Médaille d'argent à l'Exposition internationale des nouvelles technologies, Los Angeles
- Octobre 1994 : Médaille d'or à l'Exposition des nouveaux produits, Allemagne

CERTIFICATION DE CONFORMITÉ AUX NORMES

USA Safety Standards (UL)
Canada Safety Standards (C-UL)
European Safety Standards (CE)
Chinese Safety Standards (CNS)
Australian Safety Standards (AS)
Japan Hygienic Test for Imported Goods

BREVETS INTERNATIONAUX

20 pays dans le monde
(États-Unis, Canada, Europe, etc.)